

济南商用厨房设备报价之制冷保温设备

产品名称	济南商用厨房设备报价之制冷保温设备
公司名称	山东静静厨业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区王舍人街道新城香溢紫郡16号楼2-132（注册地址）
联系电话	15864798438

产品详情

济南商用厨房设备报价之制冷类产品制冷保温设备

为了原材料的存放，常常要用到冰柜，以4门，6门为最常见。为了能维持食品的温度，还需要有保温台、售饭台等设备。热水器也是必不可少的设备。

济南商用厨房设备的选购

1.厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等，可以自己购买或请设计人员代为购买以作全盘考虑。

2.厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防菌、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

1、安全的原则商用厨房设备的设计首要就是安全原则，人生安全、社会安全为重中之重。要确保设计产品的质量，商用厨房设备在设计上应考虑其在使用过程中符合人体安全原则，避免过多的尖锐设计，保障人在使用过程中的安全。

2、人性化的原则厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。

3、卫生的原则商用厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。

4、防火的原则商用厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

5、美观的原则商用厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染

、好清洁的性能。

6、节能环保的原则商用厨房设备的燃料原多用煤，现普通是采用燃油，燃气，更环保。此外，厨房设备本身的产品，比如专业酒店厨房设备厂家生产的节能灶，多数能达到节能30%-60%以上。

济南商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大机关单位、学校、工地食堂的大型厨房设备。它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质。日常生活在厨房的活动比较频繁，厨师更是如此，如果对厨房设备布置或者活动方式不能科学安排，会让人感觉拥堵，又没工作效率，因此科学的设计厨房是享受轻松厨房生活的关键。